



HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE  
PARIS

HIVER  
2025-2026

Mauviel1830®

**APÉRITIF**

MARRONS CHAUDS, SAUCE À L'OSEILLE  
ET COUPE DE CHAMPAGNE LA GRANDE DAME 2018  
Chestnuts and sorrel sauce  
with a glass of champagne of La Grande Dame 2018

**ENTRÉES**

LES SAINT-JACQUES MARINÉES AUX AGRUMES,  
CRÈME DE CHOU-FLEUR  
Scallops marintated with citrus, cauliflower cream

*ou*

LES RAVIOLES DE FOIE GRAS AU VIN CHAUD,  
LÉGUMES D'UN POT AU FEU  
Foie gras ravioles with mulled wine, vegetables pot au feu

*ou*

LA FLAMMEKUECHE À LA TRUFFE,  
SALADE D'HERBES  
Truffled flammekueche, herbs salad

## PLAT

LA RACLETTE AU LAIT CRU,  
POMMES DE TERRE FUMÉES,  
CHARCUTERIE ET MESCLUN

Raw-milk cheese raclette, smoked potatoes,  
cold cuts & mesclun

## DESSERT

LA FONDUE AU CHOCOLAT,  
CHOUX GLACÉS ET FRUITS EXOTIQUES  
Chocolate fondue, iced choux and exotic fruits

## EAUX MINÉRALES ET BOISSONS CHAUDES

Mineral water and hot drinks

**225 €**

Les prix s'entendent nets en euro incluant la TVA et la contribution employés.  
Notre établissement n'accepte pas les chèques. Toutes nos viandes bovines sont d'origine France.  
Toutes nos viandes porcines sont d'origine France et Espagne. Si vous présentez une  
intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part  
à la prise de commande. *Prices are shown in euros including VAT and a 5% employee  
contribution. Please note the hotel cannot accept payment by cheque.*

*All our beef is sourced from France. Our pork is from France  
and Spain. If you have any allergies or intolerances,  
please let us know upon ordering.*